19.06 -21.06. 2024 года 20 студента учебной группы № 20, Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Волгодонский техникум общественного питания и торговли» выполняли задание Демонстрационного экзамена согласно КОД 43.01.09- 1-2024 Том 1 в рамках Государственной итоговой аттестации.

Местом проведение экзамена выступил ЦПДЭ площадка ГБПОУ РО «ВТОПиТ» г. Волгодонск.

Для проведения экзамена организаторами был предоставлен учебный кулинарный цех (оснащенный в соответствии с требованиями инфраструктурной листа, аналогичным оборудованием и инвентарем для 8 рабочих мест), комнаты для работы экспертов и участников.

В день С-1, 19.06.2024 г были проведены следующие мероприятия:

 ознакомление с основными документами, оценочными материалами критериями оценки;

 проведение жеребьевки и распределение рабочих мест среди участников;

 распределение функциональных ролей между экспертами;

Застройка площадки соответствовала требованиям пожарной безопасности и охраны труда. Участникам было предоставлено время для ознакомления с рабочими местами, сырьем, и тестирования оборудования.

Технологическое оборудование бесперебойно функционировало весь период экзамена. Техническим экспертом проводились инструктажи по ТБ и ОТ для участников, экспертов и волонтеров.

Задание Демонстрационного экзамена соответствовало утвержденному пакету размещенному на сайте ИРПО Демонстрационный экзамен. В ходе проведение экзамена все участники прошли один модуль, состоящий из частей :

-Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

-Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

-Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В качестве 30% изменения задания участникам были предложены следующие варианты:

### Группа **192254**

Вариант 1- вид нарезки овоща: брусок, способ тепловой обработки- запекание: вид начинки: компоте.

### Группа **192275**

Вариант 1-вид нарезки овоща: дольки, способ тепловой обработки: -тушение вид начинки:курд.

### Группа **192458**

Вариант 2- вид нарезки овоща: соломка, способ тепловой обработки: -жарка во фритюре вид начинки: кули.

Согласно КОД 43.01.09- 1-2024 Том 1. к оценке деятельности студентов были привлечены 3 эксперта из числа преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организации Волгодонского территориального объединения и работников предприятий питания г. Волгодонска.

В период проведения Демонстрационного экзамена конфликтных, спорных ситуаций на площадке не возникало. Все эксперты ориентируются в регламентирующих документах, владеют методикой оценивания.

Участники Демонстрационного экзамена продемонстрировали хороший и удовлетворительный уровень практической подготовки.

Внештатных ситуаций на площадке не возникало.

Процедура проведения ДЭ проходила с соблюдением честности и справедливости.

**Результаты Демонстрационного экзамена ID 252282**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Ф.И.О. студента** | **Итого**  **Балл** |
| 1 | Красулина Елизавета Александровна | 70.00 |
| 2 | Мкртчян Марианна Геворговна | 70.00 |
| 3 | Машталир Александр Евгеньевич | 67.00 |
| 4 | Измайлова Виктория Сергеевна | 65.00 |
| 5 | Кононыхина Анастасия Александровна | 62.00 |
| 6 | Шашина Елена Сергеевна | 60.00 |
| 7 | Сиренко Виктория Константиновна | 59.00 |
| 8 | Чернова Юлия Александровна | 58.00 |
| 9 | Скатова Ольга Сергеевна | 56.00 |
| 10 | Хамдиев Кадыр Байрамович | 55.00 |
| 11 | Черевко Екатерина Сергеевна | 52.00 |
| 12 | Банькин Данил Юрьевич | 52.00 |
| 13 | Сукачева Анастасия Сергеевна | 49.00 |
| 14 | Неведрова Виктория Сергеевна | 49.00 |
| 15 | Аксенов Денис Викторович | 48.00 |
| 16 | Русинова Есения Витальевна | 46.00 |
| 17 | Шахин Василий Александрович | 45.00 |
| 18 | Музафарова Мадина Умаровна | 44.00 |
| 19 | Хозов Марк Анатольевич | 44.00 |
| 20 | Хлынина Дарья Александровна | 31.00 |